

INTRODUCTION

Le projet *Agribusiness and Trade Promotion* (ATP) de l'USAID/Afrique de l'Ouest vise à accroître la valeur et le volume du commerce agricole intra-régional, en vue de contribuer à atteindre la cible de 6% de croissance agricole annuelle fixée par le Programme Général de Développement Agricole de l'Afrique (CAADP) du Nouveau Partenariat pour le Développement de l'Afrique (NEPAD) de l'Union Africaine. ATP contribue à la mise en œuvre de la politique agricole commune (ECOWAP) de la Communauté Economique des Etats de l'Afrique de l'Ouest (CEDEAO) et de ses programmes fédérateurs régionaux. Le projet se concentre sur trois chaînes de valeurs (maïs, oignon/échalote, bétail/viande) le long de corridors de transport reliant les zones de production aux marchés de consommation en Afrique de l'Ouest.

La formation en cascade concernera 1000 bouchers au niveau de quatre régions du Burkina Faso et vise à les amener à adopter de nouveaux comportements adaptés non seulement à l'évolution des modes de consommation de la viande mais aussi à la conquête de marchés sous régionaux. Elle sera mise en œuvre avec l'appui financier du projet ATP et de la Confédération des Fédérations Nationales de la Filière Bétail-Viande (COFENABVI).

Cette formation en cascade fait suite à la formation des formateurs des bouchers chevillards aux bonnes pratiques d'hygiène et à la découpe de viande qui a été organisée par le projet sous-régional *Agribusiness and Trade Promotion* (ATP) en mai 2010. Le but de cette formation était d'amener les bouchers chevillards à produire une viande de qualité pouvant être compétitive sur les marchés régionaux ouest africains.

En rappel, la Fédération Nationale de la Filière Bétail-Viande du Burkina Faso (FEBEVIB) a pour objectifs, notamment de faciliter l'accès de ses membres aux techniques modernes de production, de transformation et de commercialisation du bétail, de la viande et autres produits carnés, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du Burkina Faso, en rapport avec les organisations sœurs à travers la COFENABVI.

OBJECTIF

L'objectif de la formation en cascade est de permettre aux bouchers formateurs qui ont été formés en mai 2010 de transmettre aux autres bouchers les connaissances qu'ils ont acquises sur les bonnes pratiques d'hygiène et la découpe de la viande de bovin favorisant ainsi la reconquête d'une part du marché sous régional en viande de qualité.

THEMES DE LA FORMATION

I LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

- Les microbes
- Les intoxications alimentaires
- La contamination de la viande (les 5 M)
- Les mesures d'hygiène (corporelle, vestimentaire, comportementale)
- Le nettoyage-désinfection

II LA DECOUPE DE LA VIANDE DE BOVIN

- La définition de la découpe
- Le matériel de découpe,
- Les différentes pièces de viande d'une carcasse de bovin
- La découpe en images
- Les qualités de viande
- Les catégories de morceaux (destinations culinaires)

III LES ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX DE LA GESTION DES ABATTOIRS

- L'environnement d'un abattoir
- Code de l'environnement du Burkina Faso
- Impacts des abattoirs sur l'environnement
- La gestion de l'environnement des abattoirs
- Rôle des bouchers dans l'hygiène environnemental des abattoirs

1 LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Qu'est ce que l'hygiène ?

Pour le boucher, l'hygiène est l'ensemble de pratiques qui permettent de produire et de vendre de la viande saine, c'est-à-dire de la viande qui ne contient pas du poison. (Le poison est un produit qui rend malade ou qui tue).

L'hygiène des aliments (de la viande en particulier) repose sur deux éléments :

- **la sécurité** : la viande ne contient pas de microbes pathogènes, de morceaux de bois, de grains de sable, de pesticide, etc.). La viande ne présente pas de dangers.
- **la salubrité** : la viande est bonne pour la santé (elle n'est pas gâtée).

Tous les bouchers et charcutiers (chevillards, détaillants, apprentis-bouchers/apprentis-charcutiers) sont responsables de la sécurité sanitaire de la viande.

Les bouchers doivent prendre les dispositions pour vendre sur le marché les viandes qui ne présentent pas de risque pour la santé.

Les microbes

C'est quoi un microbe ?

Le microbe est un organisme vivant de très petite taille, invisible à l'œil nu. On ne peut le voir qu'au microscope.

Les catégories de microbes

Il existe trois catégories de microbes : les bactéries, les virus et les champignons (levures et moisissures).

Où habitent les microbes ?

Les microbes sont partout. Ils sont présents sur l'homme (tout le corps), sur les animaux (tout le pelage), les végétaux, dans l'eau, dans l'air, dans les intestins de l'homme et des animaux.

Comment vivent les microbes ?

Les microbes :

- Respirent
- Se nourrissent
- Se multiplient
- Produisent des déchets : les toxines

Les qualités de microbes

Il y a deux qualités de microbes:

- Les microbes utiles
- Les microbes nuisibles (dangereux)

Les microbes utiles (les bons microbes)

Les microbes utiles sont utilisés pour la fabrication d'aliments tels que le yaourt, le saucisson, le pain, le dolo (bière de mil locale), etc.

Les microbes nuisibles (les mauvais microbes)

Il existe deux types de microbes nuisibles : les microbes d'altération et les microbes pathogènes.

➤ Les microbes d'altération

Ces microbes dénaturent la viande (gâtent la viande). Lorsque ces microbes sont présents sur la viande, celle-ci :

- devient poisseuse (gluante et collant) ;
- dégage une odeur de pourriture ;
- change de couleur (terne, brune, noire)

Ces phénomènes entraînent le retrait de la viande de la consommation humaine

➤ Les microbes pathogènes : les mauvais microbes (dangereux)

Les microbes pathogènes ne donnent pas un aspect particulier à la viande. Mais, ils sont dangereux pour la santé de l'homme. Ces microbes rendent malades en provoquant des intoxications alimentaires ou des maladies infectieuses. Ils agissent d'eux-mêmes ou par une toxine (poison) qu'ils fabriquent.

Les intoxications alimentaires

Qu'est ce qu'une intoxication alimentaire ?

Une intoxication alimentaire est une maladie causée par la consommation d'aliments tels que la viande contenant des microbes nuisibles ou leur toxine.

Quels sont les signes des intoxications alimentaires ?

Les signes les plus courants sont :

- les crampes d'estomac
- les douleurs abdominales
- les nausées
- les vomissements
- les diarrhées
- la fièvre.

La transmission des microbes à la viande (la contamination)

Comment a lieu la transmission des microbes à la viande ?

Les microbes peuvent être transmis à la viande par l'intermédiaire de la matière première, du matériel, du milieu, de la méthode et de la main d'œuvre. Ce sont les **5 M.**

1. La Matière première :

En boucherie, la matière première principale est l'animal vivant.

La peau et le tube digestif des animaux vivants contiennent une charge importante de microbes. Si au cours de l'abattage, les opérations de dépouillement et d'éviscération sont mal faites, les microbes de la peau **et des viscères** peuvent se retrouver sur les carcasses.

2. Le Matériel

Le matériel concerne les couteaux, la table et les ustensiles utilisés par le boucher pendant l'abattage ou la découpe. Les microbes se multiplient dans les traces de sang et sur les petits morceaux de viande restés collés au matériel. Le matériel en bois (billot) comportent des rayures qui abritent les microbes qui seront transmis à la viande. Ce matériel utilisé ou réutilisé sans être nettoyé et désinfecté, transmet les microbes à la viande.

3 Le Milieu : les locaux

Il faut comprendre par milieu, les locaux des abattoirs, les aires d'abattage ou des tueries et leur environnement où la viande est manipulée.

Les milieux sales, insalubres, transmettent des microbes à la viande.

L'air et la poussière transportent des microbes qui contaminent les carcasses ou les viandes manipulées à l'air libre :

L'eau de mauvaise qualité (non potable) utilisée pour doucher/laver les carcasses est une source importante de contamination de la viande.

Les rats, les souris, les mouches ou les cafards qui ont accès aux milieux contaminent les carcasses ou la viande.

4 La Méthode (la manière de travailler)

La méthode est la manière de faire l'abattage, de traiter la viande, de la transporter, de la conserver, etc.

Par exemple : le transport de la viande sur la tête nue, à vélo ou à mobylette (entre les jambes), dans des véhicules sans protection ou avec des personnes et des objets sur la viande (vélos, pneus de secours, etc.) : l'emballage de la viande dans des du papier journal ou du papier de ciment; l'inapplication de la chaîne de froid.

5 La Main d'œuvre (le personnel)

Lorsque le boucher néglige la propreté de son corps, porte des vêtements sales, est malade, ignore l'hygiène ou manipule des produits contaminés, il transmet lui-même les microbes à la viande. Il en est de même pour ses apprentis ou son personnel.

Les origines de la contamination microbienne chez le personnel



Les conséquences de la viande contaminée

Qu'arrive-t-il, lorsque la viande est contaminée ?

La viande contaminée peut se « gâter ». Dans ce cas,

- La viande devient un produit de mauvaise qualité
- La viande peut provoquer une Intoxication alimentaire.

Quand cela arrive :

- Les consommateurs se méfient ; on en parle dans la presse (radio, journaux, télévision), (bouche à oreille)
- La loi est appliquée au boucher (paiement d'une amende, emprisonnement, interdiction d'exercer)
- Fermeture des sites d'abattage, de la boucherie ou des étals)
- Le boucher perd la clientèle.

Comment faire pour éviter la contamination de la viande?

Pour éviter la contamination de la viande, il faut connaître et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans l'entreprise ou sur le lieu de travail (c'est-à-dire à l'abattoir, dans l'atelier de découpe, dans la boucherie, à l'étal).

Les bonnes pratiques d'hygiène

Quelles sont les bonnes pratiques d'hygiène permettant de ralentir la propagation des microbes pathogènes ?

Il est possible de réduire ou de freiner la propagation des microbes pathogènes en prenant les précautions d'hygiène suivantes :

Hygiène de la matière première

- Lors du dépouillement, veiller à ce que la peau de l'animal ne touche pas la carcasse
- Les employés ne doivent pas toucher la carcasse avec la main qui a été au contact de la peau de l'animal
- Eviter que les carcasses n'entrent en contact avec le sol
- Vérifier que la viande est conforme aux exigences sanitaires (viandes portant la marque de salubrité vétérinaire)
- Refuser les produits non conformes (ex : viandes non contrôlées)

Hygiène du matériel

- Le matériel (les couteaux, la table, le billot, les ustensiles, etc.) doit être lavé, désinfecté et séché chaque jour à la fin du travail. Les couteaux lavés et désinfectés doivent être rangés dans un endroit propre à l'abri de la poussière et des nuisibles (mouches, cafards, rats, etc.)
- Tout le matériel en contact avec la viande doit être de qualité alimentaire (en inox). Il doit être facile à nettoyer.
- Tous les récipients utilisés pour recevoir des denrées doivent être, lavés, désinfectés après chaque utilisation.

Hygiène du milieu (les locaux)

- Les locaux doivent propres (lavés et désinfectés)
- Revêtir les sols, murs et plafonds de matériaux solides, lisses, faciles à laver, à nettoyer et à désinfecter (revêtement en carreaux)
- Le sol doit être lavé et désinfecté à la fin de chaque journée de travail.
- Séparer les secteurs propres des secteurs souillés (Eviter toute communication directe entre d'une part les locaux du personnel, les toilettes, les espaces de stockage des déchets et d'autre part les locaux de production)
- Prévoir les vestiaires, les toilettes, les lavabos
- Effectuer régulièrement des traitements de lutte contre les ravageurs (rongeurs et insectes)
- Protéger les ouvertures avec par exemple des moustiquaires ou des grilles faciles à nettoyer
- Garder les poubelles à distance ; utiliser des poubelles fermées et les vider le plus souvent
- Ne pas laisser traîner des déchets
- Réglementer l'accès aux locaux de fabrication par les visiteurs
- Aménager les sols en pente de façon à permettre une évacuation rapide des eaux usées
- Stocker le matériel et les produits de nettoyage dans un endroit séparé
- Respecter la marche en avant : on va du secteur sale vers le secteur propre pour éviter les contaminations croisées.

- Utiliser de l'eau potable pour le lavage des carcasses,
- Arroser le sol avant de balayer (le balayage à sec est interdit)
- Eviter d'installer un atelier de découpe ou une boucherie dans un environnement insalubre (ex. à proximité d'un tas d'ordures, d'un élevage, d'eau stagnante ou dans une zone poussiéreuse etc.).

Hygiène concernant la méthode

Il faut adopter une méthode « AMER » pour les microbes. C'est-à-dire :

- Eviter les **A**pports microbiens (propreté des machines, du milieu et du personnel)
- Eviter la **M**ultiplication des microbes (atelier réfrigéré, chaîne du froid)
- **E**liminer les microbes (nettoyage et désinfection)
- Empêcher la **R**econtamination (conditionner/emballer la viande)

Hygiène de la main d'œuvre (le personnel)

La maîtrise de l'hygiène dépend du boucher, de ses apprentis-bouchers ou de son personnel. Car ce sont eux qui sont en contact avec les matières premières (les animaux vivants et la viande dans certains cas), le matériel, le milieu et la manière de travailler. Ils sont porteurs majeurs des germes banaux et pathogènes. Par conséquent, le boucher et son personnel doivent être en bonne santé, propres et avoir une formation en hygiène.

L'hygiène de la main d'œuvre repose sur la santé personnelle, l'hygiène corporelle, l'hygiène vestimentaire et l'hygiène comportementale.

1. La santé personnelle

Avant toute embauche ou en début d'activité (retour des congés), le boucher et son personnel doivent effectuer une visite médicale attestant qu'ils sont en bonne santé. Si une maladie est diagnostiquée, elle doit être soignée.

2. L'hygiène corporelle

Le manque de propreté du corps est favorable au développement des microbes. La chaleur, la poussière et la sueur sont autant de facteurs qui favorisent la multiplication des microbes sur le corps.

Par conséquent, le boucher et son personnel doivent veiller à la propreté du corps chaque jour avant de commencer le travail

L'Hygiène des mains

Les mains du boucher sont le principal outil de travail (il y a beaucoup de manipulations en boucherie). Par conséquent, les mains constituent le premier facteur de transmission des microbes à la viande.

Comment faire pour empêcher la contamination de la viande par les mains ?

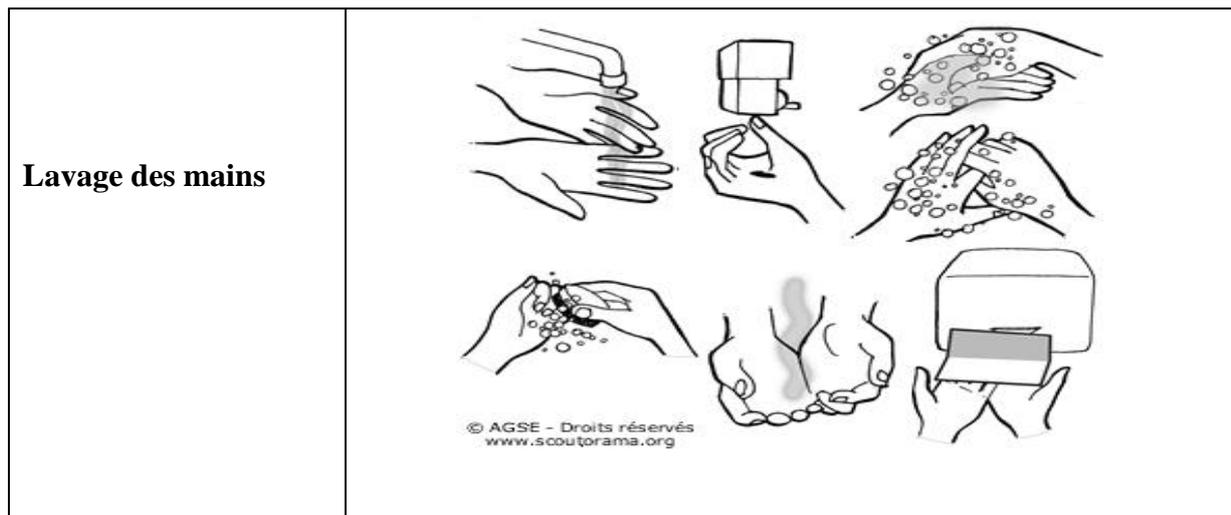
Il faut :

- **se laver les mains et si nécessaire les désinfecter régulièrement**
- Couper les ongles courts et sans verni à ongles
- Recouvrir les blessures et les égratignures d'un pansement étanche,
- ôter sans exception les bijoux (bagues, bracelets, gourmettes, montres) avant de commencer le travail



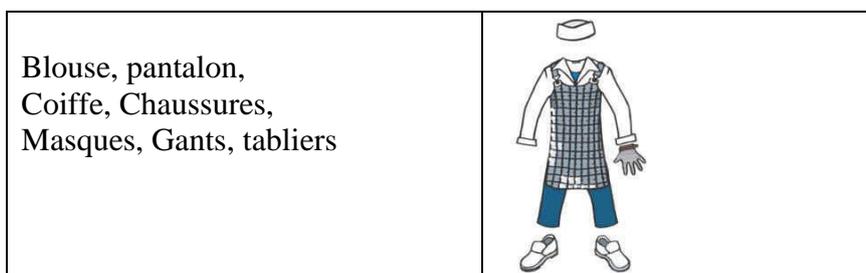
Quand doit-on se laver les mains ?	
Avant	<ul style="list-style-type: none"> • Avant de manipuler les produits alimentaires (viande) • Avant chaque reprise de travail
Après	<ul style="list-style-type: none"> - Après être allé aux toilettes - Après avoir touché des objets que d'autres personnes utilisent - Après s'être <u>mouché</u>, après avoir éternué, toussé. - Après avoir été en contact d'un animal - Après avoir manipulé des objets souillés ou des ordures (poubelle, toilettes, nez, peau, emballages, matières premières, argent...)

Comment se laver les mains ?	
Suivre ces étapes :	<ul style="list-style-type: none"> - Mouiller les mains - Mettre du savon (de préférence un savon liquide car les pains de savon sont des nids à bactéries) - Frotter les mains ensemble pendant au moins 20 secondes, le temps de tuer les bactéries. Frottez comme il faut entre les doigts, le dessus des mains (dos de la main) et autour des ongles - Brosser les ongles, sinon faire mousser le savon dans la paume de sa main et y gratter les ongles) - Rincer les mains pendant 10 secondes pour enlever les microbes et le savon - Essuyer ou se sécher les mains avec une serviette jetable ou propre, sinon il est préférable de les sécher en les secouant à l'air



3. L'hygiène vestimentaire

La tenue de travail :



- Laver et changer régulièrement les tenues de travail
- Porter des tenues de travail complètes, propres
- Conserver les tenues de travail propres à un endroit à l'abri de la poussière (dans un placard)
- Conserver séparément les tenues de ville et les tenues de travail
- Porter des bottes ou des chaussures imperméables et antidérapantes
- Les tabliers, les manchettes ou les gants (en caoutchouc ou en plastique) doivent être propres
- ✚ L'utilisation des gants ne dispense pas du lavage des mains

4. Hygienne Comportementale sur le lieu de travail :

- Ne pas tousser, éternuer ou se moucher au-dessus des carcasses ou des viandes
- Ne pas porter la main au visage pendant le travail
- Ne pas fumer, manger ou boire sur le lieu de travail
- Ne pas se nettoyer ou s'essuyer les mains au tablier
- Ne pas mettre les doigts dans le nez ou dans la bouche
- Ne pas humecter les doigts de salive en manipulant les feuilles (papiers) d'emballage
- Ne jamais réutiliser l'ustensile utilisé sans qu'il ait été nettoyé /désinfecté au préalable
- Eloigner des postes à risques les malades (diarrhées, toux, maux de gorge, fièvre, furoncles, panaris)
- Porter un masque si nécessaire en cas de maladies infectieuses
- Traiter et protéger les infections et blessures de la peau

- Recouvrir entièrement les cheveux d'un chapeau ou d'une coiffe propre
- Recouvrir les barbes longues

5. Formation aux règles d'hygiène

Le boucher est responsable de l'hygiène (à l'abattoir, dans l'atelier de découpe, dans la boucherie, à l'étal). Il doit se former et former ses apprentis ou son personnel aux règles élémentaires d'hygiène.

LE NETTOYAGE - DESINFECTATION

Le nettoyage et la désinfection sont indispensables pour les locaux (sols, murs), le matériel (couteaux, tables, ustensiles) et la main d'œuvre (les toilettes)

Qu'est ce que le nettoyage ?

Le nettoyage est l'opération qui vise à éliminer les souillures pour rendre la surface propre

Qu'est ce que la désinfection ?

La désinfection est l'opération qui vise à détruire les microbes pathogènes

Les phases du nettoyage et de la désinfection

Comment fait-on le nettoyage et la désinfection ?

- 1 Il faut d'abord **Ranger** les objets (jeter les déchets)
- 2 Ensuite, **Prélaver** : à l'eau froide ou eau chaude pour éliminer la plus grande partie des souillures
- 3 Puis, **Nettoyer** : c'est-à-dire, enlever (détacher) les souillures collées à l'aide de savon (détergent) et en brossant (+ action mécanique). Pour être efficace, le nettoyage doit se faire avec **TACT** :
 - **Température** : de l'eau chaude à 40 – 50 °C plus (+)
 - **Action mécanique** : brossage, raclage plus (+)
 - **Concentration en détergent** plus(+)
 - **Temps (durée)** : 10 à 30 minutes
- 4 Après avoir nettoyé, il faut **Rincer** à l'eau (rinçage intermédiaire) pour éliminer les souillures détachées et le savon/détergent
- 5 Ensuite, il faut **Désinfecter** (appliquer le désinfectant) à froid en 10 minutes pour détruire les microbes
- 6 Puis, **Rincer** (rinçage final) à l'eau potable froide pour éliminer toute trace du désinfectant
- 7 Pour terminer, il faut **sécher**

Les désinfectants

Quels produits (désinfectants) peut-on utiliser pour désinfecter ?

On peut utiliser de :

- L'eau chaude à 82 °C pour une application en 20 minutes (couteaux, matériel d'abattage et de boucherie).
- L'eau de javel (en fonction du secteur d'activité, le mode d'emploi est indiqué sur l'emballage)

Le détergent est efficace pour décoller et supprimer les saletés, le désinfectant agit ensuite pour tuer les microbes.

L'utilisation de l'eau de javel

Sur le marché, il existe en vente de l'eau de javel concentrée. Mais, il faut veiller à se procurer la bonne qualité et suivre le mode d'emploi. Pour l'emploi, on dilue l'eau de javel concentrée.

- En général, on verse 10 cl d'eau de javel dans une bassine de 10 l d'eau. (soit environ 2 cuillérées à soupe d'eau de javel dans le contenu d'eau d'un seau moyen.
- Plonger (par exemple) les couteaux dans la solution
- **Laisser agir** 15 minutes, temps nécessaire pour éliminer les bactéries
- Rincer les surfaces traitées à l'eau potable afin d'évacuer le désinfectant (la solution).
- Après ce rinçage, laisser sécher les outils et les ustensiles puis les ranger dans un lieu propre jusqu'à la prochaine utilisation.

Le matériel de nettoyage :

Pour le nettoyage, on peut utiliser :

- des balais
- des brosses,
- des serpillères
- des seaux, des bassines pour immersion et trempage des outils (ex : couteaux)

2 LA DECOUPE DE VIANDE DE BOVIN

Qu'est ce que la découpe ?

La découpe se définit par la division d'une carcasse entière de bœuf en deux ; la queue du bœuf restant du côté de la demi-carcasse gauche.

La demi-carcasse est ensuite divisée en deux quartiers : un appelé avant, et l'autre, arrière ou cuisse de bœuf.

Chaque quartier est ensuite découpé et désossé en plusieurs morceaux différents. Après ce désossage, le triage de la viande s'effectue ou tous les morceaux ont leur nom. Et chaque morceau a sa destination culinaire (de cuisson) pour obtenir son goût organoleptique typique.

En dehors des quatre quartiers, il y a le cinquième quartier, qui n'est autre que les abats contenus dans la carcasse entière obtenus après l'éviscération, plus la langue, les pieds, les mamelles, la tête et la queue.

En plus des abats, le 5^o quartier comprend aussi des issues non-comestibles : le cuir, les poils, les cornes, les os.

La découpe de la viande s'effectue pour faciliter son *transport* et sa *conservation*.

LE MATERIEL DE DECOUPE

Quel matériel faut-il pour la découpe ?

* **Table de découpe** solide, de préférence en matériau résistant à la corrosion (acier inoxydable, aluminium ou matériau galvanisé), avec dessus en plastique dur(ou éventuellement en bois à grain serré)

* **Pierre à affûter** à huile ou à eau (pour affûter les couteaux)

* **Fusil** (pour affûter les couteaux)

* **Couteaux :**

- à **désosser** (lame droite de 20 cm, à manche plastique)

- à **steak** (lame courbe de 30 cm, à manche plastique)

***Billot** (Table de 40 cm² en plastique dur ; à casser les os)

***Scie à viande** (à main ou électrique)

***Bac, Caisse et Chariot à viande**(en plastique ou en un autre matériau résistant à la corrosion)

***Table d'emballage**

***Feuilles et sacs en papier** ou en **plastique** pour l'emballage de la viande

***Porte-outils**

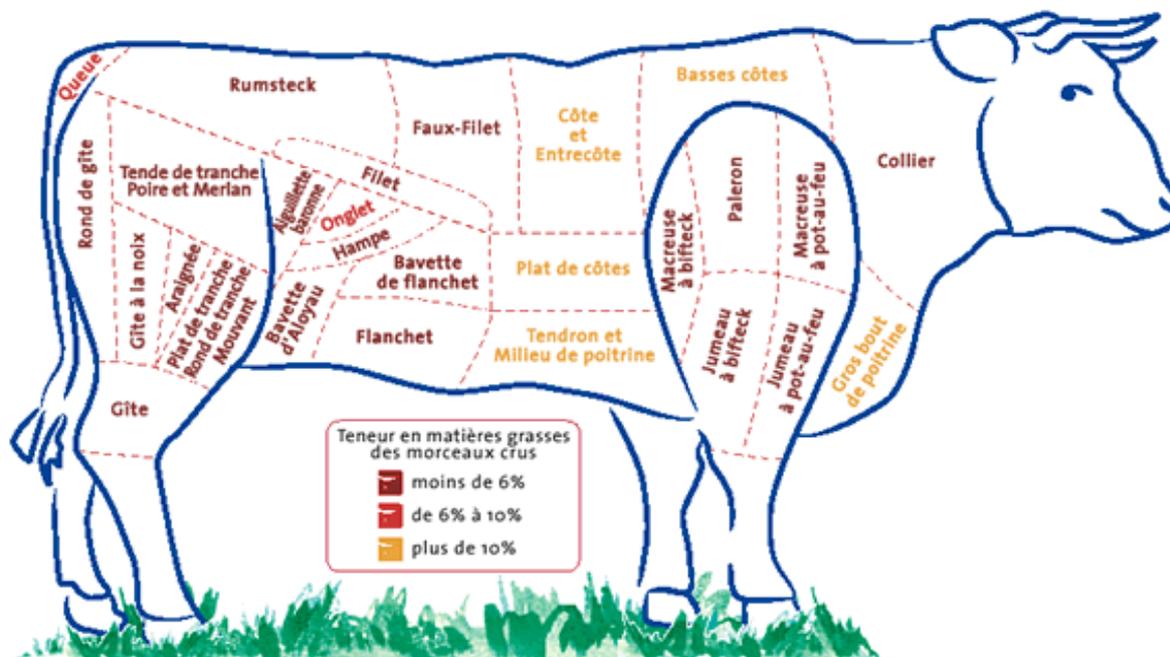
***Tablier de désossage/ tablier de protection**

***Lavabo**

***Stérilisateur de couteaux**

Les différentes pièces de viande d'une carcasse de bovin

La situation géographique de chaque morceau de la carcasse est présentée sur l'image ci-dessous :



LA DECOUPE ET LES MORCEAUX DE VIANDE DE BOVIN EN IMAGE

AVT 5



Epaule de bovin (vue externe)



Epaule de bovin (vue interne)



Epaule avec os (raquette)



Epaule désossée

Les morceaux de l'épaule



Boîte à moelle semi-paré (S/P)



Paleron S/P



Jarret avant S/P



Dessus de palette :

- Bourguignon
- Merlan d'épaule
- Partie centrale



Jumeau S/P

La Macreuse



La macreuse brute



La Boule de macreuse



Macreuse S/P



Chaînette de macreuse



Dessus de macreuse parée

Le COLLIER – BASSE COTE



Collier (7 cervicales) – Basse côte (5 dorsales)



le collier brut



Collier S/P



Basse côte brute



Basses côtes S/P (désossée)



Basses côtes 4 faces

Le CAPARACON



Le CAPARACON (vue externe)



Le CAPARACON (vue interne)



Gros Bout de poitrine brut



Gros Bout de Poitrine désossé



Griffe



Bateau



Intercostaux



Muscle triangulaire/
Couvre cœur

Plat de Côtes/Flanchet (Troisième catégorie de viande ; à bouillir ou à hacher)



Plat de côtes (5 côtes)
Flanchet (3 côtes)



Hampe brute



Plat de Côtes/Flanchet S/P



Hampe prêt à découper (PAD)

L'ARR 8



ARR 8 (vue externe)



ARR 8 (vue interne)



La cuisse (vue externe)



La cuisse (vue interne)

La tranche grasse



La Tranche Grasse S/P



Plat de tranche grasse



Mouvant de tranche grasse



Rond de Tranche Grasse/Rond de Paris

la semelle



Semelle brute



Rond de Gîte S/P



Nerveux de gîte S/P
 - Plat de nerveux
 - Bec d'oie
 - Gousse d'ail



Gîte noix :
 - carré de gîte
 - Oreille de gîte

Le Rumsteck



Rumsteck avec Aiguillette Baronne brut



Aiguillette de Rumsteck S/P



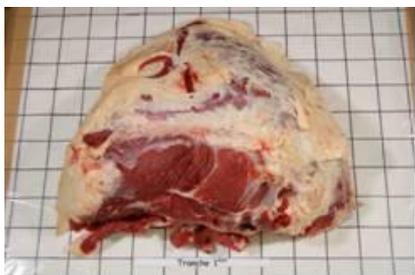
Aiguillette baronne S/P



Cœur de rumsteck :

- Rumsteck (pavé)
- Langue de chat
- Fausse araignée
- Tête de filet

LA TRANCHE PREMIERE OU LA TENDE DE TRANCHE



Tranche première brute



Tende de Tranche S/P



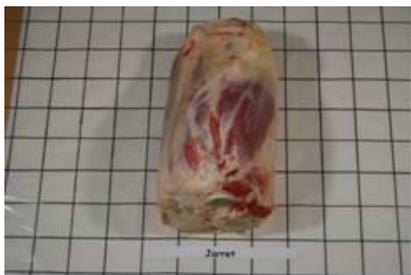
Entame de tranche:

- Dessus de tranche
- Fausse araignée
- Merlan
- Poire



Araignée PAD

Le Jarret Arrière



Jarret Arrière avec os



Jarret Arrière S/P

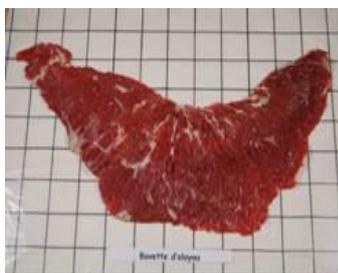
Les bavettes



Bavettes brutes



Bavette de flanchet PAD



Bavette d'ailoyau PAD



Fausses bavettes

Le déhanché



Le déhanché (vue externe)



Le déhanché. (Vue interne)

Le milieu de Train de Côtes



Milieu de Train de Côtes (5 côtes)
Côtés de bœuf



Dessus de Côtes brut



Entrecôtes



Dessus de Côtes PAD

Le DEHANCHE



Déhanché brut



Filet de bœuf brut



Faux filet (3 dorsales et 6 lombaires)



Filet de Bœuf S/P

Les morceaux divers



Joues et babines



langue



Rognons



Queue



Onglet S/P

Les qualités de viande de bœuf

La qualité d'une viande dépend de plusieurs facteurs : l'âge, la race, le sexe, la nourriture et même la saison. Le bœuf idéal est un Charolais,

Quelles sont les qualités de viande de bœuf ?

Il y a quatre qualités. Ce sont :

- la qualité extra : rouge vif, grain ferme plus ou moins persillé,
- la première qualité: rouge vif, grain ferme, graisse blanche ou jaunâtre,
- la deuxième qualité: rouge vif, peu de graisse, persillé rare,
- la troisième qualité : rose ou presque noire, grain grossier.

Les catégories de morceaux

La catégorie d'un morceau est déterminée par sa destination culinaire

Quelles sont les différentes catégories des morceaux de viande de bœuf ?

Ce sont :

1) Les morceaux de première catégorie	2) Les morceaux de deuxième catégorie	3) Les morceaux de troisième catégorie
(Morceaux situés sur le pan ; le dessus de la carcasse) Partie arrière et dorsale de l'animal	(Morceaux du milieu et l'épaule) Parties épaules et flancs de l'animal	(Morceaux situés en bas de la carcasse) Partie du cou, de la gorge ou de l'abdomen de l'animal
Le tende de tranche, la tranche grasse, le rumsteck, le faux-filet ou contre-filet, le filet, l'entrecôte ou basse côte, la côte, l'onglet,	La bavette, le gîte noix, le rond de gîte, le nerveux de gîte, l'aiguillette baronne, le surlonge, les jumeaux, le paleron, les macreuses le plat-de-côtes, la charolaise, la griffe	Le collier, Le flanchet, la veine, le gîte ou jarret,
A griller, à rôtir ou à poêler (sauter) Morceaux à cuisson rapide	A braiser, bouillir ou à préparer en ragoût Morceaux à cuisson lente	A braiser, bouillir ou à préparer en ragoût Morceaux à cuisson très longue

3 LES ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX DE LA GESTION DES ABATTOIRS

L'environnement d'un abattoir

L'environnement d'un abattoir, c'est l'ensemble des choses qui se trouvent autour de l'abattoir. Ces choses sont les personnes, les animaux, les arbres, l'air, la terre, l'atmosphère, les habitations, les constructions, etc.

La loi portant Code de l'environnement au Burkina Faso

Le Burkina Faso a une loi sur l'environnement. Il s'agit de la Loi n° 005/97/ADP du 30 janvier 1997 portant code de l'environnement au Burkina Faso.

Quel est l'objet de cette loi ?

Cette loi (article 2) vise à protéger l'environnement contre toute les formes de dégradation, lutter contre les différentes pollutions et nuisances et améliorer les conditions de vie des populations

Que dit la loi sur les établissements dangereux, insalubres et incommodes ?

L'article 11 de la loi dit que les établissements considérés comme dangereux, insalubres e incommodes sont des établissements qui peuvent présenter des dangers ou des inconvénients soit pour la commodité du voisinage, soit pour la santé publique, soit pour l'agriculture, soit pour la protection de la nature et de l'environnement, soit pour la conservation des sites et des monuments.

Les abattoirs sont classés établissements insalubres et incommodes et doivent être éloignés des habitations.

Impacts des abattoirs sur l'environnement

L'impact des abattoirs sur l'environnement relève des déchets que ces établissements produisent. Ces déchets sont liquides et solides.

Les déchets liquides de l'abattoir se composent essentiellement du sang, du contenu des panses et des eaux de lavage.

Les déchets solides se composent des fumiers, des cornes, des onglons, des os, etc.

L'accumulation de ces déchets sans traitement et sans évacuation, sont à l'origine de :

- la pollution de la nappe d'eau souterraine ou superficielle fournissant de l'eau potable
- la pollution atmosphérique (les odeurs)

La gestion de l'environnement des abattoirs

La gestion de l'environnement repose en grande partie sur la maîtrise de la gestion des déchets. Selon la réglementation, la gestion des déchets industriels est laissée à la charge des établissements qui les produisent. Par conséquent, les abattoirs sont responsables de la gestion de leurs déchets.

Une bonne gestion doit permettre de limiter la pollution due aux déchets ainsi que tout risque pour la santé publique. Il s'agit de prendre les dispositions pour :

- Eviter l'accumulation des déchets liquides et solides dégageant des odeurs,
- traiter immédiatement les déchets liquides en installant une station de traitement des eaux usées
- utiliser le fumier à des fins agricoles.

Pour faciliter l'assainissement de l'environnement, il convient de recouvrir les espaces attenants à l'abattoir d'un revêtement de béton, d'asphalte ou de matériaux analogues ainsi que les routes d'accès. Les autres espaces dégagés peuvent être aménagés en espaces verts avec des pelouses.

Rôle des bouchers dans la gestion environnementale des abattoirs

La gestion de l'environnement des abattoirs engage également la responsabilité des bouchers qui sont les principaux usagers de ces établissements.

Par conséquent, il incombe aux bouchers de respecter les règles d'hygiène au sein des abattoirs. Entre autres exemples, les bouchers doivent :

- participer aux actions de maintien de l'hygiène
- éviter d'abattre des animaux dans les espaces attenants à l'abattoir
- se former aux bonnes pratiques d'hygiène

